■仕様

商品名	焙煎機能付きコーヒーメーカー　カフェプロ503			コーヒー豆焙煎機　カフェプロ101
型名	MC-503			MR-101
電源電圧および周波数	AC100V　50/60Hz			AC100V　50/60Hz
消費電力（50/60Hz）	焙煎運転	ドリップ運転	焙煎・ドリップ同時運転	595/595W
	595/595W	750/750W	1,345/1,345W	
生豆投入量	60g（コーヒー約10杯分）			120g
焙煎加減調節	3段階（浅め/標準/深め）			12段階（風味3段階・煎り加減4段階の組み合わせ）
焙煎豆ストック量	最大約30杯分			―
ドリップ量（最大）	5杯（水量：650mL）			―
外形寸法（高さ×幅×奥行）	616mm×240mm×265mm			375mm×250mm×265mm
質量	約10.2kg			約7.0kg
コード長さ	2.0m			2.0m
安全装置	転倒自動停止装置、停電安全装置			停電安全装置
付属品	計量カップ（60g用）、紙フィルター（5枚）			計量カップ（60g用）

■別売部品

部品名		サーバー（本体）	サーバー（ふた）	ドリッパー	水タンク（本体）	水タンク（ふた）	チャフ取りケース	計量カップ
写　真		※サーバー（本体）にふたは付いていません。			※水タンク（本体）にふたは付いていません。			
希望小売価格（本体価格）		1,575円（1,500円）	630円（600円）	945円（900円）	1,680円（1,600円）	840円（800円）	840円（800円）	630円（600円）
適応機種	MC-503	○	○	○	○	○	○	○
	MR-101						○	○

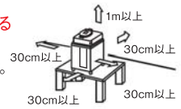
〈部品のご注文について〉 別売部品はお買い上げの販売店にご注文ください。その際は、型名・部品名をはっきりお伝えください。
また、インターネットでもご注文いただけます。 カフェプロ 検索 http://www.dainichi-net.co.jp/cafepro/

正しくお使いいただくために　●ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。

ご使用の前に　次の場所には設置しないでください。

煙感知器の近く
焙煎のときの煙で、煙感知器が作動することがありますので、換気扇を回すか、窓を開けて換気をよくしてお使いください。

機器が囲まれる場所
上側1m、周囲30cm以上あける
周囲の壁や家具が変色するおそれがあります。また、火災の原因になります。



カーテンなど可燃物の近く

不安定な場所や熱に弱い敷物の上

ご使用の前に　交流100V以外では使用せず、200V電源には絶対に差し込まないでください。
火災・感電・故障の原因になります。

ご使用の前に　コンセントは単独で使用し、他の機器との併用はしないでください。
ブレーカーが落ちたり、火災の原因になります。

ご使用の際に　1回の焙煎で下記規定量より少ない、またはそれを超える量の生豆は絶対に投入しないでください。
【規定量】MC-503:計量カップすりきり1杯／MR-101:計量カップすりきり2杯

ご使用の際に　焙煎途中で生豆を追加しないでください。また、焙煎途中は電源スイッチを切らないでください。
故障の原因になります。

ご使用の際に　焙煎豆は入れないでください。正常な焙煎が行なわれません。

ご使用の際に　（MC-503）
・焙煎豆ストック量が確認窓の上端（ストック約30杯分）にあるときは、これ以上焙煎しないでください。
・当社指定の生豆以外は使用しないでください。

保証書に関するお願い	ご購入の際は、購入年月日、販売店名などを記載した保証書を必ずお受け取りください。
補修用性能部品保有期間	補修用性能部品の最低保有期間は、製造打切後9年です。

ダイニチ工業（株）は、全社で品質マネジメントシステムに関する国際規格『ISO9001』の認証を取得しています。
ダイニチ工業（株）本社・工場・配送センターは、環境マネジメントシステムに関する国際規格『ISO14001』の認証を取得しています。

●このカタログに掲載の全商品の価格には、配達・設置調整費・工事費・使用済み商品の引き取り費等は含まれておりません。
●仕様は製品改良のため、予告なく変更することがあります。
●カタログ掲載の商品の色は、印刷の関係上多少実物と異なることがあります。
●このカタログの内容についてのお問い合わせは、販売店にご相談ください。
●本カタログに掲載の商品は日本国内仕様ですので、日本国外では使用できません。また、アフターサービスもできません。

ダイニチ工業株式会社
〒950-1295 新潟市南区北田中780−6

お客様ご相談窓口 **0120-468-110**
受付時間 9:00〜12:00、13:00〜17:00
（土、日、祝日は除く）

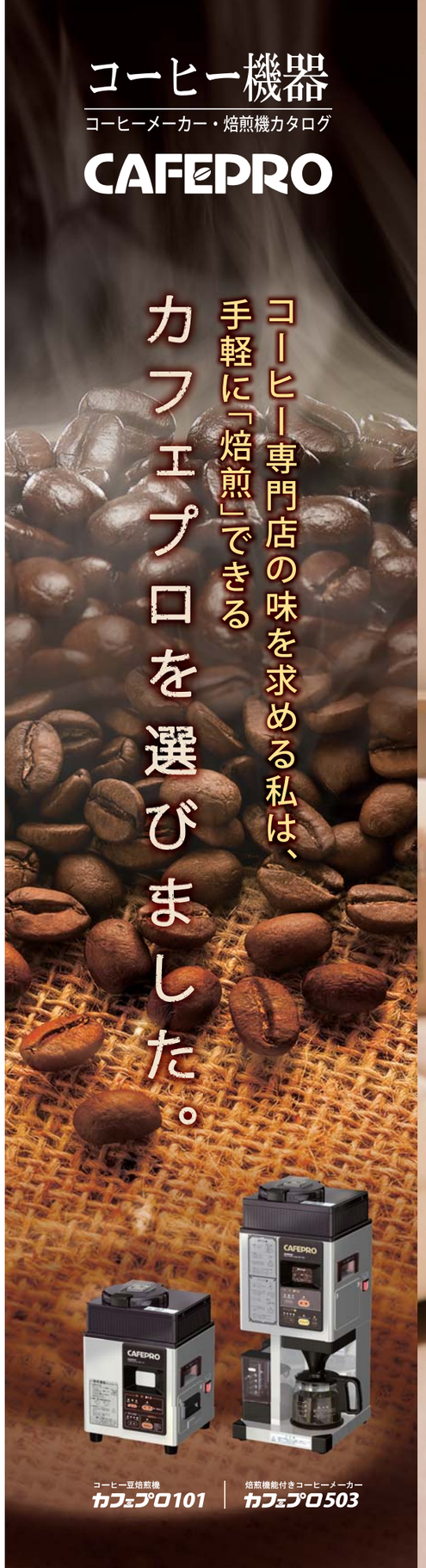
●ご相談窓口におけるお客様の個人情報は、お問い合わせへの対応や修理及びその確認などに利用し、適切に管理いたします。●修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供・開示することはありません。

●ホームページ http://www.dainichi-net.co.jp/

この印刷物は環境負荷を低減させるため、地産地消・輸送マイレージに配慮した「ライスインキ」を使用しております。
901012
①

■お求めは一

このカタログの記載内容は、平成22年5月現在のものです。



コーヒーのおいしさが変わる

鮮度の大切さを知る人は、自ら焙煎する。

～カフェプロの焙煎はボタン操作でプロ仕上げ～

コーヒーの豆や粉にこだわりを持つ人は多いけれども、その鮮度までしっかり管理をしてコーヒーを楽しむ人はまだ少ない。
本当は「新鮮さ」を大切にしたいと思っていても、
「生豆」や「焙煎」といった難しい技術や専門知識の壁にぶつかってあきらめている方も多いはず…。
カフェプロはそのプロの技術や知識を自動化。ボタン操作でだれにでも簡単に「焙煎」ができるので、
本格派コーヒーが手軽にお楽しみいただけます。

“素材”にも“工程”にも鮮度が保たれているからおいしい。

おいしさのPOINT

素材

入手しにくいとされる生豆。でもカフェプロなら選び抜かれた生豆が手軽に購入できます。

良質な“生豆”を使う。

カフェプロに合わせて選び抜かれた特選生豆をご用意いたしました。
洗浄し、ごみ・石などの混合物を極力取り除き、水分量もしっかり管理された良質の生豆をパック。
最高の味をひき出すおいしいコーヒーを手軽にお楽しみいただけます。

◀写真：ブルマンブレンド

生豆だから、長期保存OK!

コーヒー豆は焙煎直後から酸化が始まり、時間の経過とともにせっかくの味や香りが失われていきます。生豆なら、長期間にわたり変わらずに品質を保てるので、おいしさに大きな差が出ます。

※生豆は長期間の保存が可能ですが、よりおいしくお召し上がりいただくため、
開封後はなるべくお早めに使い切ることをおすすめいたします。
※生豆は袋のままでも保管できますが、直射日光は避けてください。

カフェプロ特選生豆

内容量：1kg

生　豆	価　格	特　長
ブルマンブレンド	希望小売価格8,400円（本体価格 8,000円）	すべての味がみごとに調和した最高級ブルーマウンテンを使用。飲むほどに味わい深い逸品です。
ヨーロピアンブレンド	希望小売価格3,360円（本体価格 3,200円）	ヨーロッパで好まれている深いコクのある味わいを再現したブレンド。苦味、酸味のバランスがよく、豊かなコクと芳醇な香りが特長。
マイルドブレンド	希望小売価格3,045円（本体価格 2,900円）	苦味をおさえたすっきりテイスト。口当たりがよく、上品な味なので、1日に何杯でも飲みたくなります。
オリジナルブレンド	希望小売価格2,730円（本体価格 2,600円）	クセがなく誰からも好まれるバランスのとれた味わいに仕上げました。どなたにも気軽にお楽しみいただけます。
コロンビアブレンド	希望小売価格2,415円（本体価格 2,300円）	甘い香りとコロンビアの豊かなコクで洗練されたまろやかな味わい。誰にでも好かれるポピュラーなブレンドです。

まだまだあります特選生豆。
カフェプロ専用サイトをご覧ください。

●コーヒー焙煎のカフェプロ
カフェプロ　検索　http://www.dainichi-net.co.jp/cafepro/

カフェプロなら簡単・手軽にそのおいしさを味わえます。

おいしさのPOINT

焙煎工程

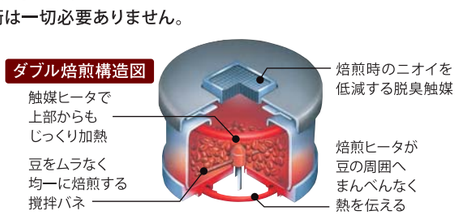
難しい知識と手間が必要とされてきた技。でもカフェプロならボタン操作で簡単にできます。

“焙煎”で豆の味をひき出す。

風味の決め手となる「焙煎」工程。「焙煎」と聞くと「職人」しかできない難しい技術と考えがちですが、
カフェプロならボタン操作で簡単に焙煎加減を選び、セットするだけで完了です。
ボタンで選んだ後はすべてカフェプロにお任せできるので、難しい技術は一切必要ありません。

焙煎釜は上下2段のダブル焙煎

豆の外側も内側もムラなく均一にローストするように、生豆に上下から電気ヒータでじっくり熱を加えるダブル焙煎方式を採用。焙煎時の豆の温度をセンサーで監視しているので、焙煎豆はバラつきが少なく、均一に仕上がります。



焙煎調節も簡単ボタン操作

同じ豆でも味わいの違いを楽しめるように、焙煎加減がセレクト可能です。生豆ごとに焙煎加減を変えることで、自分好みのコーヒーを追求できます。コーヒー本来の苦味、酸味、甘味にこだわった本格派コーヒーが味わえます。

おいしさのPOINT

抽出工程

「良質な生豆」と「新鮮な焙煎豆」を活かした味と香りを抽出する。

“淹れたて”を楽しむ。

コーヒーを淹れたらすぐに飲むのが最高の楽しみ方。カフェプロならコーヒータイムに合わせることができるので、
「焙煎」から「ミル」「ドリップ」までベストな状態で楽しむことができます。
時間が経過しすぎて煮詰まってしまった、酸味たっぷりの濁ったコーヒーなんてもったいない。
淹れたての新鮮なコーヒーをお楽しみください。

必要な時に必要な量を焙煎できるから、いつでも新鮮。だからおいしい。
コーヒー専門店のような本格派コーヒーを手軽に淹れることができます。

カフェプロで“新鮮な”おいしいコーヒーをお楽しみください。

焙煎機能付きコーヒーメーカー カフェプロ503

本当は“もっとおいしい”コーヒーが飲みたい
だから私はカフェプロ503で “焙煎”から始めます。

お気に入りのコーヒー豆や粉を購入したのに、1週間も経過すると風味が失われてしまう。
「買った頃はもっとおいしかったはず…」
「焙煎からできればもっと味も香りも楽しめることは分かっているのだけれども…」と思われたことはありませんか？
カフェプロ503ならボタン操作で簡単に「焙煎」から「ミル・ドリップ」までできるので、
コーヒー専門店の味がご家庭で、オフィスで、いつでも手軽に楽しめます。

高級感あふれるメタリックブラウンと、
ステンレスのシンプルなデザイン。
操作パネルも見やすく使いやすい。

焙煎機能付きコーヒーメーカー
カフェプロ503 MC-503

希望小売価格
84,000円
（本体価格80,000円）

JANコード：4951272 018155

焙煎

1 選べる焙煎「3段階」

煎り加減は3段階からセレクト可能。ライト、ミディアム、シティの各ローストに焼き上げます（下表参照）。
焙煎後は急速冷却で香りを封じ込めます。

［設定煎り加減と焙煎度合い、L値対比表］

煎り加減設定	ロースト区分	L値
浅め	ライト・ロースト	25
	シナモン・ロースト	24
標準	ミディアム・ロースト	23
	ハイ・ロースト	22
深め	シティ・ロースト	21
	フル・シティ・ロースト	20

焙煎豆

煎り加減 浅め
●区分:ライト
●L値:25

煎り加減 標準
●区分:ミディアム
●L値:23

煎り加減 深め
●区分:シティ
●L値:21

※当社マイルドブレンド（含水量約11%）焙煎の場合。他の生豆の場合、焙煎豆の状態が異なることがあります。
※L値：黒を0、白を100とし焙煎加減を豆の色で表す指標。

2 焙煎豆ストック

焙煎が終わったら、すぐに冷まして最適の焙煎状態をキープ。コーヒー30杯分のストックが可能で、確認窓からストック豆の残量をひと目で確認できます。

POINT
●焙煎豆のおいしさ保持期間は1週間。
その期間で使い切る量を焙煎しましょう。
●焙煎直後の豆ですぐにドリップするよりも、
焙煎してから1〜2日おくと、よりまろやかな味になります。

ミル

電動臼歯式ミル内蔵

カッターで豆をカットするのではなく、すりつぶす方式なので、歯の耐久性がよく、粒度が均一に仕上がります。微粉もほとんど出ず、作動音も静かです。
コーヒーを淹れる直前に必要な分だけ挽くので、おいしさが違います。

ドリップ

抽出後は自動保温

最適の湯温、抽出スピードでドリップ。淹れたてのコーヒーを約1時間、自動的に保温するので、2杯目もおいしく召し上がれます。

当社従来機MC-502と比較して、
ドリップ時間30%短縮（5杯時）

POINT
●焙煎しながら、ドリップもできる！
カフェプロ503は「焙煎」と「ドリップ」の機能が別設定になっているため、単独で運転することも、同時に運転することもできます。

使い方

焙煎

1回あたり60g（コーヒー約10杯分）の生豆を入れる。
●付属の計量カップで1杯。
●生豆は当社の特選生豆をお使いください。

煎り加減（浅め・標準・深め）を選び、【焙煎】ボタンを押す。
焙煎時間 約14分（冷却時間 約3分含む）

焙煎後は急速冷却でおいしさキープ。
●最大、コーヒー30杯分の焙煎豆をストックできます。ただし、焙煎豆を取り出すことはできません。

ミル・ドリップ

紙フィルター、サーバー、水タンクをセットする。
●紙フィルターは市販の3〜4杯用を使用してください。

カップ数を選び【ドリップ】ボタンを押す。
ドリップ時間 約7分（5杯時）
従来機※より30%短縮
※当社従来機MC-502との比較

ストックされていた豆をミルして、すばやくドリップ。
保温時間 約60分 できるだけ早めにお召し上がりください。

香り高い本格派コーヒーのできあがり。

お手入れ簡単！ 特別なお手入れは不要です。ご使用後は、ドリッパーやサーバー、水タンクを水洗い。また、チャフ取りケースに生豆の薄い皮がたまったらその都度すてるだけです。

お客様のうれしい声

「とても手軽においしいコーヒーが飲めるので、毎日2〜3杯飲んでいます。」
●愛知県 A様

「今はこれで淹れたコーヒーがどこで飲むよりおいしいと感じています。」
●新潟県 S様

「今までのコーヒーとは比べ物にならないくらいおいしかった。生豆から焙煎できると聞いて、生豆なんて一般人には使えないと思っていました。」
●神奈川県 S様

●お客様の声は他にもたくさん届いています
カフェプロ 検索 http://www.dainichi-net.co.jp/cafepro/

難しいとされる「焙煎」がボタン操作でできるこの手軽さ。
焙煎からミル・ドリップまで1台でこなすこの便利さ。
求めていた“もっとおいしい”コーヒーがカフェプロでできました。

コーヒー豆焙煎機 カフェプロ101

自分好みのオリジナルの味をつくり出したい

だから私はカフェプロ101で “焙煎”を追求します。

「この生豆を試しに煎ってみたい」「自分で煎るあのおいしさをもっと簡単にできれば…」
でも大型の焙煎設備導入は難しく、いくつもの種類の生豆を手作業で煎るには手間がかかりすぎるし、
均一な味をつくり出すことも難しい…とお悩みではありませんか。
カフェプロ101なら、簡単なボタン操作で12段階の焙煎加減が設定可能。
生豆の種類と合わせれば、つくり出す味は数えきれないほど。
カフェプロ101にお任せするだけで、簡単に自家焙煎ができます。

コンパクトなので、省スペースで設置できます。

コーヒー豆焙煎機
カフェプロ101 MR-101

希望小売価格
126,000円
（本体価格120,000円）

JANコード:4951272 014096

焙煎

1 選べる焙煎「12段階」

12段階の焙煎加減設定で、豆のもち味を最大限にひき出す焙煎度の追求が楽しめます。シナモン～フル・シティ・ローストの焼き上がり（下表参照）。焙煎後は冷却することで、香りを封じ込めます。

［設定煎り加減と焙煎度合い、L値対比表］

焙煎設定		ロースト区分	L値
風味	煎り加減		
		ライト・ロースト	25
酸味	浅め	シナモン・ロースト	24
酸味	・		
酸味	・	ミディアム・ロースト	23
酸味	深め		
・	浅め	ハイ・ロースト	22
・	・		
・	・		
・	深め	シティ・ロースト	21
苦味	浅め		
苦味	・		
苦味	・		
苦味	深め	フル・シティ・ロースト	20

焙煎豆

風味	風味	風味
酸味	・	苦味
煎り加減 浅め	煎り加減 浅め	煎り加減 深め
●区分:シナモン ●L値:24	●区分:ハイ ●L値:22	●区分:フル・シティ ●L値:20

※当社マイルドブレンド（含水量約11%）焙煎の場合。
他の生豆の場合、焙煎豆の状態が異なることがあります。
※L値：黒を0、白を100とし焙煎加減を豆の色で表す指標。

2 ボタン操作で簡単に設定

「風味」で3段階
×
「煎り加減」で4段階
＝
12段階の焙煎加減

難しい温度調節は不要。
お好みの焙煎加減をボタンで設定するだけで操作完了です。

▼操作パネル

3 自分だけの味がつくれる

生豆の種類を問わずお使いいただけるので、いつものお好みの生豆はもちろん、新しい味への挑戦もできます。

※一部焙煎しづらい豆もあります。

4 連続焙煎可能

焙煎後はすぐに豆を取り出せ、連続して焙煎することができます。約1時間に約300g（焙煎後質量）焙煎が可能です。また、焙煎の途中でも豆の排出が可能なので、ご希望の焙煎加減に仕上げることができます。

時間					約1時間後
約15分	約8分	約15分	約8分	約15分	約8分
焙煎	冷却	焙煎	冷却	焙煎	冷却
焙煎量約100g		焙煎量約100g		焙煎量約100g	

※1回の生豆投入量は120gですが、
仕上がり質量は約100gとなります。
※焙煎のたびに豆ケースから焙煎豆を取り出してください。

5 家庭用の100V電源を使用

消費電力は595W（50/60Hz）、一般のご家庭の100V電源でお使いいただけます。
特別な設備も必要ないので、手軽に設置いただくことができます。

使い方

1回あたり120gの生豆を入れる。
●付属の計量カップで2杯。

【風味】ボタンを押して、「酸味」～「苦味」を選択。

【煎り加減】ボタンを押して、「浅め」～「深め」を選択。

【焙煎】ボタンを押し、焙煎を開始します。
焙煎時間 約23分（冷却時間 約8分含む）

焙煎豆を取り出します。

焙煎の途中で豆を排出したいとき

【豆排出】ボタンを押し、豆を排出してください。

ご注意

本体正面部から焙煎豆の状態はご確認いただくことができません。

お客様のうれしい声

「必要量を必要な日に焙煎できるメリットは、なにものにも代えがたい恩恵です。」
●兵庫県 Y様

「近所のイベントでカフェプロ自家焙煎コーヒーを提供したのですが、みなさんに大変喜んでいただきました。コーヒー好きの人とも会話が弾み、あっという間に時間が過ぎました。」
●山口県 H様

「MR-101 の焙煎豆をサイフォンを使って淹れるコーヒーの味は、お客様から評判です。」
●新潟県 B様

●お客様の声は他にもたくさん届いています

カフェプロ　検索
http://www.dainichi-net.co.jp/cafepro/

納得のいく好みの味がボタン操作だけで手軽に焙煎できるうれしさ。
手作業では難しい、あの安定した味がいつでもできる安心さ。

自分で焙煎するおいしさを、カフェプロが簡単に実現してくれました。